

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Konsumsi pangan yang berkualitas sangat penting untuk menunjang pertumbuhan dan perkembangan tubuh yang sehat, aktif, cerdas, dan produktif. Kualitas konsumsi dipengaruhi oleh keragaman jenis pangan yang dikonsumsi. Semakin beragam jenis pangan yang dikonsumsi, semakin mudah untuk memenuhi kebutuhan gizi, bahkan semakin mudah tubuh memperoleh berbagai zat gizi lainnya yang bermanfaat bagi kesehatan.

Kenyataannya sampai saat ini, pola konsumsi pangan masyarakat masih menunjukkan kecenderungan kurang beragam dari jenis pangan dan keseimbangan gizinya, maka perlu upaya untuk merubah pola pikir masyarakat ke arah pola konsumsi pangan Beragam, Bergizi Seimbang, dan Aman (B2SA) dengan melibatkan semua pemangku kepentingan.

Dalam rangka mempercepat pemahaman masyarakat tentang konsumsi pangan B2SA, Pada Tahun 2016 Badan Ketahanan Pangan Daerah Provinsi Jawa Barat akan menyelenggarakan Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016. Lomba tersebut dimaksudkan agar setiap individu yang bertanggung jawab dalam menentukan dan menyediakan menu keluarga dapat menyajikan menu B2SA.

Peserta lomba akan menyajikan menu makanan selama satu hari untuk tiga kali makan untuk keluarga dalam bentuk *display*. Hal ini dimaksudkan untuk melihat penerapan aspek keanekaragaman dan keseimbangan pangan dalam menu, dengan tetap mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya lokal.

Melalui lomba ini diharapkan masyarakat dapat berkreasi untuk menciptakan/mengembangkan resep yang beragam, bergizi seimbang, dan aman serta dapat diterapkan sebagai menu keluarga sehari-hari, dan bukan hanya pada saat lomba saja.

## **1.2. Maksud dan Tujuan**

Maksud dan Tujuan diselenggarakannya Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016 adalah :

1. Meningkatkan pengetahuan masyarakat akan pentingnya konsumsi pangan B2SA.
2. Mendorong dan meningkatkan kreativitas masyarakat pada umumnya dan ibu rumah tangga khususnya dalam memilih, menentukan, menyusun, mengolah, menyajikan menu B2SA berbasis sumber daya lokal.
3. Membangun budaya keluarga untuk mengkonsumsi aneka menu makanan B2SA guna memenuhi kebutuhan gizi sehari – hari, dengan memanfaatkan potensi pangan yang ada di sekitar rumah.

### **1.3. Sasaran**

Sasaran yang akan dicapai dengan terselenggaranya kegiatan Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016 adalah :

1. Meningkatnya pengetahuan dan pemahaman masyarakat akan pentingnya mengkonsumsi pangan beragam, bergizi seimbang dan aman.
2. Meningkatnya kreativitas masyarakat khususnya ibu rumah tangga dalam menyusun dan menciptakan menu beragam, bergizi seimbang dan aman.
3. Tersosialisasinya aneka menu beragam, bergizi seimbang, dan aman berbasis sumber daya lokal.

### **1.4. Waktu Pelaksanaan**

Kegiatan Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016 akan dilaksanakan pada minggu ketiga bulan Juli Tahun 2016.

### **1.5. Dasar Hukum**

Petunjuk pelaksanaan Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016 merujuk pada :

1. Undang-Undang Nomor 28 Tahun 1999 tentang Penyelenggaraan Negara yang Bersih dan Bebas Korupsi, Kolusi, dan Nepotisme;
2. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2003 tentang Keuangan Negara;
3. Undang-Undang Nomor 1 Tahun 2004 tentang

- Perbendaharaan Negara;
4. Undang-Undang Nomor 15 Tahun 2004 tentang Pemeriksaan Pengelolaan dan Tanggung Jawab Keuangan Negara (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 66, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4400);
  5. Peraturan Pemerintah Nomor 8 Tahun 2006 tentang Pelaporan Keuangan dan Kinerja Instansi Pemerintah;
  6. Peraturan Pemerintah Nomor 60 Tahun 2008 tentang Sistem Pengendalian Intern Pemerintah;
  7. Keputusan Presiden Nomor 80 tahun 2003 tentang Pedoman Pelaksanaan Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah sebagaimana telah diubah beberapa kali, terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 95 Tahun 2007;
  8. Peraturan Presiden Nomor 24 Tahun 2010 tentang Kedudukan, Tugas, dan Fungsi, Susunan Organisasi, dan Fungsi kementerian Negara Serta Susunan Organisasi, Tugas, dan Fungsi Eselon I Kementerian Negara sebagaimana telah diubah beberapa kali, terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 50 Tahun 2008;
  9. Peraturan Presiden Nomor 83 tahun 2006 tentang Dewan Ketahanan Pangan;
  10. Praturan Presiden Nomor 22 Tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis

Sumber Daya Lokal.

11. Panduan Lomba Cipta Menu Beragam, Bergizi Seimbang, dan Aman (B2SA) Berbasis Sumber Daya Lokal Tahun 2016, Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian.

## **BAB II**

### **PENGORGANISASIAN**

#### **2.1. Penyelenggara**

Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016 dilaksanakan secara berjenjang sebagai berikut:

1. Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016 diselenggarakan oleh Badan Ketahanan Pangan Daerah Provinsi Jawa Barat bekerjasama dengan Tim Penggerak PKK Provinsi Jawa Barat.
2. Badan Ketahanan Pangan Daerah Provinsi Jawa Barat menyusun petunjuk pelaksanaan lomba dengan mengacu pada Pedoman Lomba Cipta Menu Beragam, Bergizi Seimbang, dan Aman (B2SA) Berbasis Sumber Daya Lokal Tahun 2016 yang dikeluarkan oleh Badan Ketahanan Pangan, Kementerian Pertanian.

#### **2.2. Peserta**

Peserta lomba adalah Tim Penggerak PKK dari 27 Kabupaten dan Kota di Jawa Barat, dengan kriteria peserta adalah pemenang Lomba Cipta Menu tingkat Kabupaten/Kota tahun 2016 atau tahun sebelumnya.

#### **2.3. Juri**

1. Tim juri ditentukan oleh Badan Ketahanan Pangan Daerah

Provinsi Jawa Barat.

2. Jumlah tim juri ditetapkan ganjil, yang ditunjuk dan ditetapkan berdasarkan Surat Keputusan Kepala Badan Ketahanan Pangan Daerah Provinsi Jawa Barat sebagai penyelenggara lomba.
3. Rencana tim juri berasal dari beberapa Instansi yang ahli dalam bidang pangan, diantaranya :
  - a. *Indonesian Chef Association (ICA)*
  - b. Perguruan tinggi
  - c. Chef dari Hotel
  - d. Ahli Gizi
  - e. PKK Provinsi Jawa Barat

## **BAB III**

### **PERSYARATAN LOMBA**

Peserta yang mewakili masing – masing Kabupaten dan Kota di Provinsi Jawa Barat diusulkan oleh Badan/Instansi Ketahanan Pangan tingkat Kabupaten dan Kota secara tertulis selambat – lambatnya pada minggu Kedua Bulan Juni 2016.

#### **3.1. Persyaratan Lomba**

1. Peserta wajib menyusun menu Beragam, Bergizi Seimbang, dan Aman (B2SA) berbasis sumber daya lokal selama 3 (tiga) hari untuk satu keluarga yang terdiri dari :
  - a. Ayah usia 35 tahun
  - b. Ibu usia 32 tahun
  - c. Anak perempuan usia 7 tahun
2. Susunan menu dan resep 3 hari tersebut meliputi :
  - a. Menu makanan utama untuk makan pagi, makan siang, dan makan malam
  - b. Menu makanan selingan atau kudapan (snack) yang dikonsumsi diantara makanan utama tersebut.
  - c. Makanan selingan tersebut mengandung energi sekitar 10 – 15% dari total kebutuhan energi, dan menggunakan bahan baku pangan lokal selain beras dan terigu.
3. Makanan selingan atau kudapan hanya dicantumkan pada resep menu saja, tidak *didisplay* pada saat lomba.



4. Bahan pangan yang digunakan dalam menyusun menu B2SA adalah bahan pangan yang mudah didapat (tidak langka), tersedia setiap waktu, harga terjangkau, dan biasa dikonsumsi oleh masyarakat setempat.
5. Bahan pangan lokal sumber karbohidrat yang digunakan untuk menyusun menu adalah selain beras dan terigu maupun olahannya. Demikian juga untuk sumber protein serta vitamin dan mineral seluruhnya menggunakan bahan pangan lokal. Penggunaan pangan lokal lebih diutamakan yang mudah di dapat dan tersedia sepanjang waktu di masyarakat.
6. Menu yang disajikan adalah menu yang mudah diterapkan dalam hidangan keluarga sehari-hari dengan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan keluarga satu hari.
7. Dari menu 3 (tiga) hari yang telah disusun, menu yang ditampilkan pada saat lomba adalah menu hari kedua. Menu satu hari *didisplay* dalam bentuk prasmanan meliputi makan pagi (sarapan), makan siang, dan makan malam.

### **3.2. Ketentuan Lomba**

1. Biaya menu B2SA satu hari untuk keluarga maksimal sebesar Rp. 90.000,-/keluarga/hari). Biaya tersebut merupakan harga pembelian bahan pangan yang terdiri dari makanan pokok (sumber karbohidrat), lauk pauk (sumber protein nabati dan hewani), sayuran dan buah (sumber vitamin dan mineral), makanan selingan, dan tidak termasuk bumbu-bumbu dan

bahan bakar. Bahan pangan yang berasal dari pekarangan maupun pemberian, tetap dimasukkan ke dalam perhitungan biaya.

2. Apabila sangat diperlukan, menggunakan bahan pangan produk industri (seperti agar – agar, susu) diperbolehkan namun hanya sebagai pelengkap/pendukung.
3. Penggunaan susu dapat diganti dengan sumber protein hewan lain dalam jumlah porsi yang sesuai, tetapi bukan berasal dari sumber protein nabati.

### **3.3. Ketentuan Resep**

1. Menyerahkan resep menu lengkap untuk 3 (tiga) hari, yang disertai dengan:
  - a. Susunan anggota keluarga dan kebutuhan pangan yang terdiri dari ayah usia 35 tahun, ibu usia 32 tahun, dan 1 (satu) anak perempuan usia 7 tahun.
  - b. Resep membuat masakan ditulis secara jelas dan lengkap dengan mencantumkan daftar berat bahan pangan dalam satuan gram disertai dengan foto/gambar berwarna dari tiap menu yang akan *display* pada saat lomba.
  - c. Daftar harga bahan pangan.
  - d. Keterangan atau nama lain yang umum dikenal secara nasional dari jenis bahan pangan lokal bila bahan pangan tersebut menggunakan nama daerah setempat.
2. Resep yang diserahkan dilengkapi dengan :

- a. Profil pangan lokal yang digunakan dalam resep (meliputi potensi, jumlah produksi dan ketersediaannya, serta pemanfaatan dalam konsumsi sehari-hari).

- b. Dukungan penerapan konsumsi pangan B2SA

Pemerintah daerah dan masyarakat perlu berperan aktif dalam mewujudkan konsumsi pangan B2SA, sehingga LCM tidak berhenti pada saat lomba saja. Oleh karena itu, salah satu aspek penilaian adalah dukungan pemerintah daerah maupun masyarakat baik berupa program atau kegiatan atau hal lain yang secara langsung mendorong penerapan konsumsi pangan B2SA. Dukungan tersebut dapat berupa : sosialisasi, promosi kepada masyarakat secara umum, upaya – upaya dalam mendukung keberhasilan peserta mengikuti LCM. Upaya tersebut diluar kegiatan rutin “Pengembangan Penganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan” yang didanai Oleh APBN seperti KRPL dan MP3L. Selain itu, diperlukan juga rencana kegiatan yang akan dilaksanakan setelah penyelenggaraan kegiatan LCM, yang dituangkand alam bentuk proposal yang berisi jenis kegiatan, alokasi anggaran, kebijakan/peraturan dan lain – lain. Upaya – upaya tersebut dibuat dalam bentuk matriks yang dilengkapi dalam bentuk dokumentasi/foto (Lampiran 8).

3. Resep menu lomba disampaikan kepada Panitia Provinsi selambat - lambatnnya minggu keempat bulan Juni 2016.
4. Publikasi resep yang telah diserahkan kepada panitia untuk dilombakan, menjadi hak panitia penyelenggara Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016 dengan mencantumkan sumbernya.

## BAB IV

### KRITERIA DAN MEKANISME PENILAIAN

Penilaian terhadap peserta Lomba Cipta Menu dilakukan oleh Dewan Juri berdasarkan prinsip obyektivitas. Penilaian mengacu pada kriteria dan mekanisme sebagai berikut :

#### 4.1. Kriteria Penilaian

##### 1. Penilaian resep menu 3 hari (20%)

Penilaian dilakukan terhadap resep menu 3 hari dan profil pangan lokal yang dikirim ke panitia (Panduan Singkat Menyusun Menu, lampiran 1).

##### a. Resep menu 3 hari (80%)

Untuk penilaian resep didasarkan pada pemenuhan prinsip Beragam, Bergizi, Seimbang, dan Aman (B2SA), yang dilihat dari kecukupan menu keluarga sesuai porsi yang ditentukan dan aspek keamanan bahan pangan yang digunakan.

##### b. Profil pangan lokal (20%)

Untuk penilaian profil pangan lokal meliputi potensi, jumlah produksi dan ketersediaanya, serta pemanfaatan dalam konsumsi sehari – hari.

##### 2. Penilaian pada saat *display* (70%)

a. Keseimbangan menu keluarga sesuai porsi yang ditentukan berdasarkan Lampiran 3 (15%).

b. Keanekaragaman jenis bahan pangan dalam sehari (10%).

Komponen yang dinilai mencakup:

- 1) Keanekaragaman antar waktu makan (makan pagi, makan siang dan makan malam);
  - 2) Keanekaragaman antar kelompok pangan (sumber karbohidrat, sumber protein, serta sumber vitamin dan mineral);
- c. Kreativitas pengembangan resep masakan memanfaatkan pangan lokal (20%).

Komponen yang dinilai mencakup pengembangan/ daya cipta resep yang berbeda sehingga masakan lebih berkualitas meliputi :

- 1) Pemilihan bahan pangan lokal (sumber karbohidrat, protein, vitamin dan mineral) (40%);
    - a. Kreativitas daya cipta resep (40%);
    - b. Kesesuaian pemilihan menu dengan susunan anggota keluarga (20%).
- d. Cita rasa (20%);

Komponen yang dinilai mencakup : (1) Rasa, (2) Bau, dan (3) Tekstur;

- e. Penampilan dan keamanan pangan (10%);

Komponen penampilan yang dinilai mencakup : (1) Kesegaran, (2) Warna, (3) Bentuk, (4) Konsistensi. Sedangkan keamanan pangan mencakup : (1) Kebersihan (alat saji dan hidangan), (2) penggunaan Bahan Tambahan

- Pangan (BTP) sesuai aturan, (3) Tidak menggunakan bahan tambahan yang dilarang, dan (4) penggunaan kemasan;
- f. Penyajian (10%);  
Komponen yang dinilai mencakup kesesuaian/keserasian dalam menyusun/menyajikan makanan.
- g. Aplikatif (15%);  
Komponen yang dinilai mencakup pengolahan resep dapat diterapkan dalam menu keluarga sehari-hari (kemudahan dalam penyiapan, penggunaan bahan dan biaya yang rasional sesuai dengan ketentuan).
3. Dukungan Penerapan Konsumsi Pangan B2SA (10%)  
Komponen yang dinilai adalah upaya pemerintah daerah/masyarakat dalam mendukung penerapan konsumsi pangan B2SA, baik kepada masyarakat umum maupun peserta hingga menjadi finalis tingkat nasional serta tindak lanjut dari penyelenggaraan LCM (ketersediaan anggaran, kegiatan, kebijakan/peraturan terkait), sesuai matriks pada lampiran 7.

#### **4.2. Mekanisme Penilaian**

1. Dewan juri melakukan penilaian (resep dan menu *display*) terhadap seluruh peserta.
2. Total nilai yang diperoleh setiap peserta merupakan penjumlahan dari nilai masing-masing juri.

3. Dewan juri memilih pemenang lomba berdasarkan urutan nilai yang tertinggi.
4. Keputusan dewan juri bersifat mutlak dan tidak dapat diganggu gugat.

#### **4.3. Hasil Penilaian**

Pada Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016, penerima penghargaan terdiri dari :

##### **1. Penghargaan Kategori Umum**

Diberikan kepada peserta yang mendapatkan nilai total tertinggi terhadap semua kriteria penilaian, baik terhadap resep menu 3 hari, profil pangan lokal, dukungan pemerintah daerah/masyarakat, maupun menu yang di *display* pada saat lomba. Penghargaan kategori umum mencakup : Juara I, II, III dan Harapan I, II, III.

##### **2. Penghargaan Kategori Khusus**

Penghargaan kategori khusus diberikan kepada peserta yang memiliki nilai tertinggi pada salah satu kriteria penilaian, mencakup:

##### **a. Penghargaan Kreasi Menu Seimbang dan Beragam**

Penghargaan ini diberikan kepada peserta dengan nilai tertinggi untuk kriteria keseimbangan menu dan keberagaman bahan pangan.



- b. Penghargaan Kreasi Pengembangan Resep dan Cita Rasa  
Penghargaan ini diberikan kepada peserta dengan nilai tertinggi untuk kriteria kreasi pengembangan resep dan cita rasa makanan.
- c. Penghargaan Penampilan, Penyajian Menu, dan Aplikatif  
Penghargaan ini diberikan kepada peserta dengan nilai tertinggi untuk kriteria menu masakan yang relatif mudah diterapkan dalam menu keluarga sehari – hari serta memiliki cita rasa, penampilan, dan mempunyai potensi yang dapat dikembangkan untuk usaha.

## BAB V

### PELAKSANAAN LOMBA

#### 5.1. Ruang Lingkup

Ruang lingkup Petunjuk Pelaksanaan Kegiatan Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016 meliputi Sosialisasi, penyerahan nama peserta lomba, penyerahan resep Lomba Cipta Menu, *Technical Meeting*, serta Pelaksanaan Lomba dengan rincian kegiatan sebagai berikut :

No	Uraian Kegiatan	Waktu Pelaksanaan
1.	Sosialisasi Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016	Minggu keempat bulan Mei 2016.
2.	Penyerahan nama peserta dari Kabupaten dan Kota	Paling lambat minggu kedua bulan Juni 2016.
3.	Penyerahan Resep Menu Lomba dari Tiap Peserta Kepada Panitia Provinsi	Paling lambat minggu keempat bulan Juni 2016.
4.	<i>Technical Meeting</i> Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016	H-1 Pelaksanaan Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016.
6.	Pelaksanaan Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016	Minggu Ketiga Bulan Juli 2016.

#### 5.2. Metode Pelaksanaan

1. Sosialisasi Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016
  - a. Pertemuan Sosialisasi Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi

- Tahun 2016 dilaksanakan minggu keempat bulan Juni 2016.
- b. Peserta yang hadir dalam Sosialisasi Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016 adalah Tim Penggerak PKK Tingkat Provinsi, Unsur Badan Ketahanan Pangan Kabupaten dan Kota, dan Tim Penggerak PKK Tingkat Kabupaten dan Kota.
  - c. Pertemuan tersebut akan dibahas mengenai Pedoman Umum serta Petunjuk Pelaksanaan Kegiatan Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016.
2. Pertemuan Persiapan Lomba (*Technical Meeting*)
- a. Pertemuan persiapan lomba dilaksanakan H-1 sebelum pelaksanaan kegiatan.
  - b. Peserta yang hadir dalam pertemuan tersebut yaitu Badan/Instansi yang menangani Penganekaragaman Konsumsi Pangan dan Tim Penggerak PKK tingkat Kabupaten/Kota sebagai peserta Lomba Cipta Menu.
  - c. Dalam pertemuan tersebut akan dibahas mengenai:
    - 1) Teknis pelaksanaan lomba
    - 2) Pembagian nomor peserta
    - 3) Lain-lain yang berkaitan dengan pelaksanaan lomba.
3. Pelaksanaan Lomba
- a. Peserta lomba menyajikan menu lengkap 1 (satu) hari siap saji untuk keluarga sesuai persyaratan lomba.

- b. Menu yang disajikan pada saat lomba adalah menu hari kedua dari resep menu 3 (tiga) hari yang telah disusun dan dikirim sebelumnya kepada panitia penyelenggara.
- c. Makanan selingan atau kudapan tidak di *display*.
- d. Untuk tempat penyajian telah disediakan meja sebanyak 2 (dua) buah ditata bersatu (tidak berbentuk L) tetapi persegi panjang.
- e. Peralatan penyajian yang digunakan berwarna putih susu polos dan disediakan oleh masing-masing peserta.
- f. Penggunaan *garnish* dalam hidangan maksimal 10% dan diperhitungkan sebagai bagian dari porsi menu makanan.
- g. Penggunaan alat bantu tertentu yang umum dipergunakan dalam makanan tradisional secara wajar, seperti tusuk sate, daun pisang, dan sebagainya tidak tergolong *garnish*.
- h. Peserta dilarang memasang dekorasi dan lambang daerah pada meja penyajian.
- i. Pada saat penyajian menu lomba, peserta wajib mencantumkan daftar susunan menu satu hari lengkap dengan makanan selingan.
- j. Icip-icip yang disajikan untuk dewan juri sebaiknya disiapkan tersendiri dan tidak mengambil dari menu yang dinilai/dilombakan serta disiapkan juga peralatan seperti sendok, air minum mineral, pisin, tissue.

- k. Pada saat penilaian oleh tim juri, masing-masing peserta diwakili oleh 2 (dua) orang yang mampu memberikan informasi mengenai menu yang disajikan. Peserta tidak diperkenankan memberikan buku resep kepada Tim Juri.
- l. Menu yang disajikan tetap dalam keadaan rapi sampai acara pengumuman pemenang lomba selesai dibacakan.

#### 4. Hadiah Lomba

- a. Hadiah lomba ditetapkan oleh panitia lomba tingkat provinsi.
- b. Hadiah Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016 B2SA tingkat Provinsi berupa :

1) Kategori Umum, Juara I, Juara II, Juara III, Harapan I, Harapan II, dan Harapan III mendapatkan Piala, Piagam, dan stimulan yaitu :

- Juara I : Rp. 7.500.000,-
- Juara II : Rp. 6.000.000,-
- Juara III : Rp. 5.000.000,-
- Juara Harapan I : Rp. 3.000.000,-
- Juara Harapan II : Rp. 2.500.000,-
- Juara Harapan III : Rp. 1.500.000,-

2) Kategori Kreasi Menu Seimbang dan Beragam Juara I, Juara II dan Juara III mendapatkan Piala, Piagam, dan stimulan yaitu :

- Juara I : Rp. 3.000.000,-
- Juara II : Rp. 2.500.000,-

- Juara III : Rp. 1.500.000,-
- 3) Kategori Kreasi Pengembangan Resep dan Cita Rasa, Juara I, Juara II dan Juara III mendapatkan Piala, Piagam, dan stimulan yaitu :
- Juara I : Rp. 3.000.000,-
  - Juara II : Rp. 2.500.000,-
  - Juara III : Rp. 1.500.000,-
- 4) Kategori Kreasi Penampilan, Penyajian Menu, dan Aplikatif, Juara I, Juara II dan Juara III mendapatkan Trophi, Piagam, dan stimulan yaitu:
- Juara I : Rp. 3.000.000,-
  - Juara II : Rp. 2.500.000,-
  - Juara III : Rp. 1.500.000,-
- c. Juara I (Kategori Umum) Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016 akan mewakili Jawa Barat pada Lomba Cipta Menu Tingkat Nasional Tahun 2016.
- d. Ketentuan lain yang berkaitan dengan Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016 akan ditentukan kemudian dan disesuaikan dengan kondisi di lapangan.
- e. Peserta yang tidak mengikuti ketentuan yang telah ditetapkan oleh panitia akan dikurangi nilainya.

### 5.3. Analisis Resiko

Mengacu pada Peraturan Pemerintah Nomor 60 Tahun 2008 tentang sistem Pengendalian Intern Pemerintah, maka analisis resiko dilakukan sebelum pelaksanaan kegiatan, dengan uraian langkah-langkah penanganan sebagai berikut :

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi</b>	<b>Penyebab</b>	<b>Akibat</b>	<b>Penanganan Resiko</b>
Penyerahan daftar peserta Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016	Penyerahan daftar Peserta Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016 terlambat diserahkan kepada panitia pelaksana	Belum adanya keputusan mengenai peserta yang mewakili masing – masing kab/Kota dikarenakan belum dilaksanakannya Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016 Tingkat Kab/Kota	Penetapan peserta Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016 mengalami keterlambatan	Provinsi melakukan koordinasi ke daerah untuk mempercepat pelaksanaan kegiatan Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016 Tingkat Kab/Kota atau Peserta yang mewakili dari tiap Kab/Kota adalah peserta yang menjuarai pada tahun sebelumnya.

<p><i>Display</i> Makanan dalam Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016</p>	<p>Makanan yang disajikan dalam Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016 kurang baik</p>	<p>Jauhnya jarak dari Kabupaten/Kota ke Provinsi mengakibatkan makanan menjadi kurang baik</p>	<p>Makanan yang disajikan mengalami penurunan kualitas sehingga mempengaruhi penilaian</p>	<p>Provinsi melaksanakan koordinasi dengan peserta mengenai kriteria makanan yang akan dilombakan agar ketika dilombakan tidak mengalami penurunan kualitas.</p>
<p>Penyerahan resep Menu dan profil pangan lokal</p>	<p>Penyerahan resep dan profil pangan lokal yang akan dinilai terlambat diserahkan kepada panitia pelaksana</p>	<p>Penyusunan resep dan profil pangan lokal belum selesai dibuat</p>	<p>Terlambatnya proses penilaianj terhadap resep dan profil pangan lokal</p>	<p>Provinsi melakukan koordinasi kepada masing - masing peserta mengenai batas waktu pengumpulan resep dan profil pangan lokal.</p>



## **BAB VI**

### **PENUTUP**

Petunjuk Pelaksanaan Kegiatan Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016 dibuat sebagai acuan untuk pelaksanaan lomba dan sebagai sumber informasi bagi para peserta yang mengikuti perlombaan. Diharapkan melalui Petunjuk Pelaksanaan ini dapat tersosialisasinya penerapan menu B2SA di Masyarakat luas.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1

#### **Panduan Singkat Menyusun Menu Beragam, Bergizi Seimbang, dan Aman (B2SA) Sehari untuk Satu Keluarga**

1. Tentukan komposisi/susunan anggota keluarga.
2. Tentukan porsi kebutuhan pangan yang dibutuhkan oleh keluarga sesuai dengan kebutuhan gizi (Lampiran 2).
3. Pilih jenis bahan pangan yang beragam, bergizi seimbang dan aman untuk memenuhi kebutuhan pangan.
4. Hitung belanja pangan sesuai dengan anggaran yang ditetapkan.
5. Pilih rencana pengolahan yang sesuai (resep masakan).
6. Susun menu B2SA sesuai dengan kebutuhan, harga, potensi sumber daya lokal, pilihan dan kebiasaan makan keluarga (makan pagi, siang dan malam).

Jenis bahan pangan yang dapat digunakan untuk menyusun Menu B2SA adalah bahan pangan yang dihasilkan dari daerah setempat dan mudah didapat di pasar atau di pekarangan rumah, diantaranya adalah:

1. Sumber karbohidrat :
  - a. Padi-padian (biji-bijian): jagung, sorgum/cantel, hotong, jawawut, jali dan lain lain (bukan produk impor).
  - b. Umbi-umbian : singkong/ubi kayu, ubi jalar, sagu, talas, ganyong, garut, dan sebagainya, termasuk produk turunannya meliputi:
    - Tepung : tepung sagu, tepung singkong, tepung ganyong, tepung garut, tepung ubi jalar dan lain-lain.
    - Mie : mie singkong, mie sagu dan lain-lain.
2. Sumber Protein :
  - a. Nabati : kacang-kacangan, tahu, tempe, sari kedelai, dan lain-lain.

- b. Hewani : ikan (baik ikan laut maupun darat), daging (ruminansia dan unggas), telur dan susu.
3. Sumber Vitamin dan Mineral :
- a. Sayuran
  - b. Buah

## Lampiran 2

**Anjuran Komposisi Makanan untuk Memenuhi Angka Kecukupan Gizi (AKG)  
Berdasarkan Kelompok Umur dan Jenis Kelamin (dalam Bentuk Porsi)**

Kelompok Umur/AKE	Makanan Pokok	Lauk		Sayur	Buah	Susu <sup>1)</sup>	Gula	Minyak
	100 g nasi/ padanannya	Lauk Hewani 45 g ikan segar/ padananya	Lauk nabati 50 gr tempe/ padananya	100 g sayuran	50 g buah (pisang ambon)	200 g susu sapi	10 g gula	5 g minyak
Anak-anak								
1-3 tahun <sup>2)</sup> (1125 kkal)	3 p	1 p	1 p	1,5 p	3 p	1 p	2 p	3 p
4-6 tahun (1600 kkal)	4 p	2 p	2 p	2 p	3 p	1 p	2 p	4 p
7-9 tahun (1850 kkal)	4,5 p	2 p	3 p	3 p	3 p	1 p	2 p	5 p
Laki-laki remaja								
10-12 tahun (2100 kkal)	5 p	2,5 p	3 p	3 p	4 p	1 p	2 p	5 p
13-15 tahun (2475 kkal)	6,5 p	3 p	3 p	3 p	4 p	1 p	2 p	6 p
16-18 tahun (2675 kkal)	8 p	3 p	3 p	3 p	4 p	-	2 p	6 p
Perempuan remaja								
10-12 tahun (2000 kkal)	4 p	2 p	3 p	3 p	4 p	1 p	2 p	5 p
13-15 tahun (2125 kkal)	4,5 p	3 p	3 p	3 p	4 p	1 p	2 p	5 p
16-18 tahun (2125 kkal)	5 p	3 p	3 p	3 p	4 p	-	2 p	5 p
Laki-laki dewasa								
19-29 tahun (2725 kkal)	8 p	3 p	3 p	3 p	5 p	-	2 p	7 p
30-49 tahun (2625 kkal)	7,5 p	3 p	3 p	3 p	5 p	-	2 p	6 p
50-64 tahun <sup>3)</sup> (2325 kkal)	6,5 p	3 p	3 p	4 p	5 p	1 p	1 p	6 p
65 tahun keatas <sup>3)</sup> (1900 kkal)	5 p	3 p	3 p	4 p	4 p	1 p	2 p	4 p
Wanita dewasa								
19-29 tahun (2250 kkal)	5 p	3 p	3 p	3 p	5 p	-	2 p	5 p
30-49 tahun (2125 kkal)	4,5 p	3 p	3 p	3 p	5 p	-	2 p	6 p
50-64 tahun <sup>3)</sup> (1900 kkal)	4,5 p	3 p	3 p	4 p	5 p	1 p	2 p	4 p
65 tahun keatas <sup>3)</sup> (1550 kkal)	3,5 p	3 p	3 p	4 p	4 p	1 p	2 p	4 p

Hamil (2500 kkal)	6 p	3 p	4 p	4 p	4 p	1 p	2 p	6 p
Menyusui (2500 kkal)	6 p	3 p	4 p	4 p	4 p	1 p	2 p	6 p

**Keterangan :**

- 1) 1 porsi susu merupakan pengganti porsi pangan hewani. Minum susu dianjurkan bagi golongan rawan dan yang mampu.
- 2) ASI dilanjutkan hingga usia 2 tahun.
- 3) Untuk kelompok umur 50 tahun ke atas, dianjurkan menggunakan susu rendah lemak (1 porsi = 4 sdm = 20 gr = 75 kkal) Penetapan jumlah porsi berdasarkan angka kecukupan energi rata-rata penduduk Indonesia 2150 kkal menurut kelompok umur pada tinggi dan berat ideal.

## Lampiran 3

**Kebutuhan Konsumsi Pangan untuk Memenuhi Angka Kecukupan Gizi (AKG)  
Masing – Masing Anggota Keluarga (dalam Satuan Porsi)**

Anggota keluarga	Umur (Th)	Jenis Kelamin	Jumlah Porsi							
			Pangan Pokok	Lauk Hewani	Lauk Nabati	Sayuran	Buah	Susu	Gula	Minyak
Ayah	35	Laki-laki	7,5 p	3 p	3 p	3 p	5 p	-	2 p	6 p
Ibu	32	Perempuan	4,5 p	3 p	3 p	3 p	5 p	-	2 p	6 p
Anak	7	Perempuan	4,5 p	2 p	3 p	3 p	3 p	1 p	2 p	5 p
<b>Total Kebutuhan Keluarga</b>			<b>16,5 p</b>	<b>8 p</b>	<b>9 p</b>	<b>9 p</b>	<b>13 p</b>	<b>1 p</b>	<b>6 p</b>	<b>17 p</b>

Sumber : Pedoman Gizi Seimbang, Kementerian Kesehatan, 2014.

## Keterangan :

- 1 porsi pangan pokok setara dengan 100 gram nasi atau padanan bahan penukarnya (Tabel A.1)
- 1 porsi lauk hewani setara dengan 35 gram daging sapi atau padanan bahan penukarnya (Tabel B.1, B.2, B.3, dan B.4)
- 1 porsi lauk nabati setara dengan 50 gram tempe atau padanan bahan penukarnya (Tabel C)
- 1 porsi sayuran setara dengan 100 gram sayuran (Tabel D.1, D.2, dan D.3)
- 1 porsi buah setara dengan 50 gram pisang ambon atau padanan bahan penukarnya (Tabel E)
- 1 porsi susu setara dengan 200 gram susu sapi segar atau padanan bahan penukarnya (Tabel F.1). susu dapat diganti dengan sumber protein hewani lainnya dalam hal jumlah porsi yang sama
- 1 porsi gula setara dengan 10 gram gula, 1 sdm = 20 gram gula
- 1 porsi minyak setara dengan 5 gram minyak (G.1)

## Lampiran 4

### Daftar Bahan Penukar

Daftar bahan penukar adalah daftar yang memuat berbagai bahan makanan sebagai sumber zat gizi tertentu yang kandungannya relatif sama sehingga dalam kelompok pangan yang sama, satu jenis pangan dengan ukuran 1 SP/Porsi dapat ditukar dengan 1 SP/porsi jenis pangan lainnya. Ukuran SP (satuan penukar) adalah ukuran rumah tangga (URT) atau gram.

#### A. Makanan Pokok Sumber Karbohidrat

Satu porsi nasi setara  $\frac{3}{4}$  gelas = 100 gram, mengandung 175 kkal, 4 gr protein dan 40 gram karbohidrat. Bahan makanan yang dapat digunakan sebagai penukar satu porsi nasi terdapat pada Tabel A.1.

**Tabel A.1. Daftar Pangan Sumber Karbohidrat sebagai Penukar 1 (Satu) Porsi Nasi**

Bahan Makanan	URT	Berat (gram)	Bahan Makanan	URT	Berat (gram)
Nasi Jagung	3/4 gls	100	Tepung Tapioka	8 sdm	50
Jagung Segar*	3 bh sdg	125	Tepung Sagu	8 sdm	50
Cantel	$\frac{1}{2}$ gls	50	Tepung Singkong	5 sdm	50
Jawawut	$\frac{1}{2}$ gls	50	Tape Singkong	1 ptg sdg	100
Jali	1/3 gls	60	Beras Singkong (Rasi)	1 gls	50
Hotong	1/3 gls	50	Rasi Kukus	-	175
Maizena	10 sdm	50	Tiwul	$\frac{1}{2}$ gls	50
Singkong	1 $\frac{1}{2}$ ptg	120	Tiwul Kukus	1 gls	100
Talas	$\frac{1}{2}$ bj sdg	125	Mie Bendo/Mie Singkong	1 prg sdg	50
Kentang	2 bh sdg	210	Mie Bendo Rebus		175
Kentang Hitam	12 bj	125	Beras Aruk	1/3 gls	50
Ubi Jalar Kuning	1 bj sdg	135	Hotong Kukus	-	150
Sukun	3 ptg sdg	150	Jali Kukus	-	150

## B. Lauk Pauk Sumber Protein Hewani

Satu porsi setara 1 potong sedang ikan segar seberat 40 gram, yaitu setara dengan 7 gram protein, 2 gr lemak, dan 50 kkal.

Bahan makanan yang dapat digunakan sebagai penukar satu porsi lauk pauk sumber protein hewani setara ikan segar terdapat pada Tabel B.1.

**Tabel B.1. Daftar Bahan Makanan Sumber Protein Hewani  
Sebagai Penukar 1 (Satu) Porsi Ikan Segar**

Bahan Makanan	URT	Berat (gram)
Daging Ayam	1 ptg sdg	40
Daging Sapi	1 ptg sdg	40
Hati Sapi	1 ptg sdg	50
Ikan Asin	1 ptg kcl	15
Ikan Teri Kering	1 sdm	20
Telur Ayam	1 btr	55
Udang Basah	5 ekor sdg	35

Menurut kandungan lemak, kelompok lauk pauk dibagi menjadi 3 golongan, yaitu:

### 1. Golongan A : Rendah lemak

Daftar pangan sumber protein hewani yang dapat digunakan sebagai satu satuan penukar yang mengandung 7 gram protein, 2 gram lemak, dan 50 kalori terdapat pada tabel B.2.

**Tabel B.2. Bahan Makanan Penukar Sumber Protein Hewani  
yang Termasuk Golongan Rendah Lemak**

Bahan Makanan	URT	Berat (gram)	Bahan Makanan	URT	Berat (gram)
Daging ayam	1 ptg sdg	40	Sepat kering	1 ptg sdg	20
Daging kerbau	1 ptg sdg	35	Teri nasi	1/3 gls	20
Daging asap	1 lbr	20	Udang segar	5 ekor sdg	35
Dendeng	1 ptg sdg	15	Ikan teri kering	1 sdm	20



sapi					
Gabus kering	1 ekor kcl	10	Ikan cakalang asin	1 ptg sdg	20
Hati sapi	1 ptg sdg	50	Kerang	½ gls	90
Ikan asin kering	1 ptg sdg	15	Ikan lemuru	1 ptg sdg	35
Babat	1 ptg sdg	40	Putih telur ayam	2 ½ btr	65
Ikan Segar	1 ptg sdg	40	Rebon kering	2 sdm	10
Cumi-cumi	1 ekor kcl	45	Rebon basah	2 sdm	45
Ikan kakap	1/3 ekor bsr	35	Selar kering	1 ekor	20
Ikan kembung	1/3 ekor sdg	30	Ikan mujair	1/3 ekor sdg	30
Ikan lele	1/3 ekor sdg	40	Ikan peda	1 ekor kcl	35
Ikan mas	1/3 ekor sdg	45	Ikan pindang	½ ekor sdg	25

## 2. Golongan B : Lemak Sedang

Daftar pangan sumber protein hewani dengan satu satuan penukar yang mengandung 7 gram protein, 5 gram lemak, dan 75 kalori terdapat pada Tabel B.3.

**Tabel B.3. Bahan Makanan Penukar Sumber Protein Hewani yang Termasuk Golongan Lemak Sedang**

Bahan Makanan	URT	Berat (gram)	Bahan Makanan	URT	Berat (gram)
Bakso	10 bj sdg	170	Otak	1 ptg bsr	65
Daging kambing	1 ptg sdg	40	Telur ayam	1 btr	55
Daging sapi	1 ptg sdg	35	Telur bebek asin	1 btr	50
Ginjal sapi	1 ptg bsr	45	Telur puyuh	5 btr	55
Hati ayam	1 bh sdh	30	Usus sapi	1 ptg bsr	50

## 3. Golongan C : Tinggi Lemak

Daftar pangan sumber protein hewani dengan satu satuan penukar yang mengandung 7 gram protein, 13 gram lemak, dan 150 kalori

terdapat pada Tabel B.4.

**Tabel B.4. Bahan Makanan Penukar Sumber Protein Hewani yang Termasuk Golongan Tinggi Lemak**

Bahan Makanan	URT	Berat (gram)	Bahan Makanan	URT	Berat (gram)
Bebek	1 ptg sdg	45	Ham	1 ½ ptg kcl	40
Belut	3 ekor	45	Sardencis	½ ptg	35
Kornet daging sapi	3 sdm	45	Kuning telur ayam	4 btr	45
Ayam dgn kulit	1 ptg sdg	40	Telur bebek	1 btr	55
Daging babi	1 ptg sdg	50	Sosis	½ ptg	50

### 3. Lauk Nabati

Satu porsi tempe setara dengan 2 potong sedang (50 gram), mengandung 80 kkal, 6 gram protein, 3 gram lemak dan 8 gram karbohidrat. Bahan makanan yang dapat digunakan sebagai penukar satu porsi tempe terdapat pada Tabel C.

**Tabel C. Bahan Makanan Penukar Sumber Protein Nabati (Setara 1 Porsi Tempe)**

Bahan Makanan	URT	Berat (gram)	Bahan Makanan	URT	Berat (gram)
Kacang hijau	2 ½ sdm	25	Kacang tanah kupas	2 sdm	20
Kacang kedelai	2 ½ sdm	25	Keju kacang tanah	1 sdm	15
Kacang merah	2 ½ sdm	25	Kacang tolo	2 sdm	20
Oncom	2 ptg sdg	50	Tahu	1 ptg sdg	100

Kacang mete	1 ½ sdm	15	Kembang tahu	1 lbs	20
Petai segar	1 ppn/ bj bsr	20	Sari kedelai	2½ sdm	185

#### 4. Sayur

Kelompok sayuran dibagi menjadi 3 golongan berdasarkan kandungan kalornya.

##### Sayuran Kelompok A :

Satu porsi mengandung sedikit sekali kalori. Sayuran ini boleh digunakan sekehendak tanpa diperhitungkan banyaknya.

**Tabel D.1. Bahan Makanan Penukar 1 (Satu) Porsi  
Sayuran Kelompok A**

Jenis Sayuran Kelompok A	
Gambas	Jamur kuping
Ketimun	Labu air
Selada	Lobak
Tomat sayur	Selada air
Daun bawang	Oyong

##### Sayuran Kelompok B:

Satu porsi sayuran kelompok B adalah 100 gram sayuran mentah atau kurang lebih 1 (satu) gelas sayuran setelah dimasak atau ditiriskan, yang setara dengan 25 kkal, 5 gram karbohidrat, dan 1 gram protein.

**Tabel D.2. Bahan Makanan Penukar 1 (Satu) Porsi  
Sayuran Kelompok B**

Jenis Sayuran Kelompok B			
Bayam	Kol	Brokoli	Kembang Kol
Bit	Labu waluh	Buncis	Labu siam
Daun kecipir	Pepaya muda	Daun kacang panjang	Pare
Daun talas	Kapri muda	Genjer	Rebung
Jagung muda	Sawi	Kemangi	Taoge
Kangkung	Terong	Kacang panjang	Wortel

### Sayuran Kelompok C:

Satu porsi sayuran kelompok B adalah 100 gram sayuran mentah atau kurang lebih 1 (satu) gelas sayuran setelah dimasak atau ditiriskan, yang setara dengan 50 kkal, 10 gram karbohidrat, dan 3 gram protein.

**Tabel D.3. Bahan Makanan Penukar 1 (Satu) Porsi Sayuran Kelompok C**

Jenis Sayuran Kelompok C		
Bayam merah	Daun pepaya	Taoge kedelai
Daun singkong	Kluwih	Mangkokan
Melinjo	Daun melinjo	Daun talas
Daun katuk	Kacang kapri	Nangka muda

### 5. Buah

Satu porsi buah setara dengan 1 buah pisang ambon ukuran sedang (50 gr); yaitu mengandung energi 50 kkal dan 10 gram karbohidrat.

**Tabel E. Bahan Makanan Penukar 1 (Satu) Porsi Buah**

Bahan Makanan	URT	Berat (gram)	Bahan Makanan	URT	Berat (gram)
Alpoket	½ bh bsr	50	Kedondong	2 bh sdg/bsr	100/120
Anggur	20 bh sdg	165	Kesemek	½ buah	65
Apel merah	1 bh kcl	85	Kurma	3 bh	15
Apel malang	1 bh sdg	75	Mangga	¾ bh besar	90
Belimbing	1 bh bsr	125-140	Manggis	2 bh sdg	80
Blewah	1 ptg sdg	70	Markisa	¾ bh sdg	35
Duku	10-16	80	Melon	1 ptg	90

	bh sdg				
Durian	2 bj bsr	35	Nangka masak	3 bj sdg	50
Jambu air	2 bh sdg	100	Nenas	$\frac{1}{4}$ bh sdg	85
Jambu biji	1 bh bsr	100	Pepaya	1 ptg bsr	100-190
Jambu bol	1 bh kcl	90	Pisang ambon	1 bh sdg	50
Jeruk bali	1 ptg	105	Pisang kapok	1 bh	45
Jeruk garut	1 bh sdg	115	Pisang mas	2 bh	40
Jeruk manis	2 bh sdg	100	Jeruk nipis	1 $\frac{1}{4}$ gls	135

## 6. Susu

Satu satuan penukar mengandung 139 kkal, 7 gram protein, 7 gram lemak dan 9 gram karbohidrat. Bahan makanan yang dapat digunakan sebagai penukar satu porsi susu terdapat pada Tabel F.1, F.2.

**Tabel F.1. Bahan Makanan Penukar Susu sebagai Sumber Protein Hewani**

Bahan Makanan	URT	Berat (gram)
Susu sapi	1 gls	200
Susu kambing	$\frac{3}{4}$ gls	185
Susu kental tak manis	$\frac{1}{2}$ gls	100
Susu kerbau	$\frac{1}{2}$ gls	100
Yogurt	1 gls	200
Tepung susu krim	4 sdm	20
Tepung susu whole	5 sdm	25

## 7. Minyak

Satu porsi minyak =  $\frac{1}{2}$  sendok makan = 5 gram, mengandung 45

kkal dan 5 gram lemak. Bahan makanan yang dapat digunakan sebagai penukar satu porsi minyak terdapat pada Tabel G.1.

**Tabel G.1. Bahan Penukar Minyak sebagai Sumber Lemak**

<b>Bahan Makanan</b>	<b>URT</b>	<b>Berat (gram)</b>
Minyak goreng	½ sdm	5
Minyak kelapa	½ sdm	5
Margarin	½ sdm	5
Kelapa	1 ptg kcl	30
Kelapa parut	5 sdm	30
Santan	½ gls	50
Minyak ikan	½ sdm	5
Lemak babi	1 ptg kcl	5
Lemak sapi	1 ptg kcl	5
Mentega	½ sdm	5

**Lampiran 6. Lembar Penilaian dan Rekapitulasi Hasil Penilaian Lomba**

**Lampiran 6.1**

**Lembar Penilaian Resep  
Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016**

NO	NO PESERTA	NILAI			RATA-RATA NILAI
		H-1	H-2	H-3	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1					
2					
3					
.....					
<i>dst</i>					

## Lampiran 6.2

### Lembar Penilaian Saat *Display* Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016

No Peserta : .....

Keseimbangan Menu	Keanekaragaman Jenis Pangan	Kreativitas Pengembangan Resep			Cita Rasa	Tampilan dan Aspek Keamanan Pangan	Penyajian Makanan	Aplikatif
(15%)	(10%)	(20%)			(20%)	(10%)	(10%)	(15%)
	(Antar waktu makan dan antar kelompok pangan)	Pemilihan bahan pangan lokal (40%)	Cara Pengolahan (35%)	Kesesuaian Pemilihan Menu Keluarga (25%)	(Rasa, bau dan Tekstur)	(Kesegaran, warna, bentuk, konsistensi, kebersihan, penggunaan BTP dan kemasan)	(Ketepatan penggunaan bahan dan biaya yang rasional)	(Mudah dalam penyiapan, penggunaan bahan dan biaya yang rasional)

**Keterangan :**

Nilai terendah: 60

Nilai tertinggi: 80

Pemberian nilai dengan angka kelipatan 5

Juri

(.....)



### Lampiran 6.3

## Lembar Rekapitulasi Penilaian Saat *Display* Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016

No	No Peserta	Keseimbangan Menu		Keanekaragaman Jenis Pangan		Kreativitas Pengembangan Resep		Cita Rasa		Tampilan dan Aspek Keamanan Pangan		Penyajian Makanan		Apliatif		Nilai Akhir
		Juri	Rata-Rata	Juri	Rata-Rata	Juri	Rata-Rata	Juri	Rata-Rata	Juri	Rata-Rata	Juri	Rata-Rata	Juri	Rata-Rata	
1																
2																
3																
4																
5																
dst																
..																

#### **Keterangan :**

Nilai rekap dari Lembar Penilaian Saat Penyajian (Lampiran 6.2)

## Lampiran 6.4

### Lembar Rekapitulasi Penilaian Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016

NO	NO PESERTA	NILAI RESEP (20%)		NILAI LOMBA (70%)		Dukungan Penerapan Konsumsi B2SA (10%)		TOTAL (KOL 4 + 6 + 8)	KETERANGAN
		Rata-rata Nilai (Lampiran 6.1)	20% x kol 3	Nilai Akhir (Lampiran 6.3)	70% x kol 5	Nilai Akhir (Lampiran 7)	10% x kol 7		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
1									
2									
3									
4									
5									
...									
dst									

#### **Keterangan :**

Nilai diperoleh dari Lembar Penilaian Resep, Lembar Rekapitulasi Penilaian Saat Display, dan Dukungan Penerapan Konsumsi B2SA (Lampiran 6.1, 6.3, dan Lampiran 7).

## Lampiran 6.5

### Lembar Rekapitulasi Penilaian Penghargaan Kreasi Menu Seimbang dan Beragam Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016

NO	NO PESERTA	PENGHARGAAN KREASI MENU SEIMBANG DAN BERAGAM					RATA-RATA	KET
		JURI						
		I	II	III	IV	V		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1								
2								
3								
...								
dst								

**Keterangan :**

Nilai diperoleh dari Lembar Penilaian Saat Display; Aspek Keseimbangan Menu dan Keanekaragaman Jenis Pangan (Lampiran 6.2).

## Lampiran 6.6

### Lembar Rekapitulasi Penilaian Penghargaan Kreasi Pengembangan Resep dan Cita Rasa Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016

NO	NO PESERTA	PENGHARGAAN KREASI PENGEMBANGAN RESEP DAN CITA RASA					RATA-RATA	KET
		JURI						
		I	II	III	IV	V		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1								
2								
3								
...								
dst								

#### Keterangan :

Nilai diperoleh dari Lembar Penilaian Saat Display; Aspek Kreativitas Pengembangan Resep dan Cita Rasa (Lampiran 6.2).

**Lampiran 6.7**

**Lembar Rekapitulasi Penilaian  
Penghargaan Kreasi Penampilan, Penyajian Menu, dan Aplikatif  
Lomba Cipta Menu Tingkat Provinsi Tahun 2016**

NO	NO PESERTA	PENGHARGAAN KREASI PENGEMBANGAN RESEP DAN CITA RASA					RATA-RATA	KET
		JURI						
		I	II	III	IV	V		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1								
2								
3								
...								
dst								

**Keterangan :**

*Nilai diperoleh dari Lembar Penilaian Saat Display; Aspek Penyajian Makanan dan Aplikatif (Lampiran 6.2).*

## Lampiran 7

### Peran Pemerintah Daerah dan Masyarakat dalam Penerapan B2SA

NO	KEBIJAKAN/KEGIATAN	WAKTU	TARGET/SASARAN	DESKRIPSI KEGIATAN	ANGGARAN	
					SUMBER	JUMLAH*

Keterangan : \*) Bukti dokumen/foto dilampirkan